# 最新学擀面皮作文(7篇)

来源：网络 作者：梦里花开 更新时间：2025-03-07

*学擀面皮作文一我发现了妈妈的着急，于是不顾时间开始吃一点，但不是不能满足自己的小肚量，每次饿的咕咕叫，妈妈又开始担心起来，千方百计的更换食物的口味。也许是我明白了妈妈的良苦用心，晚上我做了一个梦，梦见小时候妈妈给我做的手擀面，还没出锅呢，就...*

**学擀面皮作文一**

我发现了妈妈的着急，于是不顾时间开始吃一点，但不是不能满足自己的小肚量，每次饿的咕咕叫，妈妈又开始担心起来，千方百计的更换食物的口味。

也许是我明白了妈妈的良苦用心，晚上我做了一个梦，梦见小时候妈妈给我做的手擀面，还没出锅呢，就馋的直流口水，出锅后，看着那一根根晶亮的面条，闻着浓香的汤汁，甚至连看到那精致的饭碗都让我增加了食欲，想去吃面，却醒了，枕头都被口水浸湿了。

第二天晚上，我想起了那碗面，就跟妈妈说了这件事，没想到妈妈欣然答应，明天就来一顿手擀面。

一大早，妈妈的擀面声就像有规律的节拍唤醒了我，我睁开惺忪的睡眼，啊！才六点呢，妈妈就已经忙开了，透过门缝，我看到妈妈已经切了很多了，应该是五点钟就开始了吧。

“五点钟”这个词一直在我的脑海中徘徊着，看着妈妈里里外外的忙碌着，我的眼睛蒙上了一层了水雾，妈妈要在这寒冷的冬日的早晨给我做面，只是为了早上做的新鲜，我能多吃几口，我的内疚感马上就上来了，为什么非得让妈妈这样呢，不能让妈妈美美地睡上一觉吗，一些念头不断涌出我的脑海……

我快速穿好衣服，走出门，想给妈妈搭把手。“呀，把你吵醒了，别着急，马上就出锅了……。”不等说完，妈妈又钻进厨房忙碌起来……。

面被端了出来，闻着清香的味道，顿时让我食欲大增，不一会面就被风卷残云般的吃完了，妈妈不停的在旁边说，“慢点吃，慢点……”抬起头，我看到了妈妈欣慰的笑容。

妈妈的手擀面，看似平凡，其实里面含着极有分量的东西，那就是妈妈沉甸甸的爱。

**学擀面皮作文二**

土地，对于生活在太行山区的人们来说，是他们心目中的神。一年两季的农作物足足让他们丰衣足食。对于面食的喜爱更是情有独钟。甚至一日不吃面，便浑身没劲儿，对于重体力的劳动者来说，莫过于两碗面条来的实惠。

小时候家里人多，做午饭便成了奶奶的头等大事。

她会早早的就把面粉、水调制成水调面团，饧饧备用。稍等片刻，只见她取一块面团，用手揉均匀，然后平放于案板上，光面向下，用擀杖向四周用力擀开成片状，待面块擀制到一定的程度时，将擀杖卷入其中，用面紧紧包裹在内，并用手反复向外推卷。如此几次后，将其展开，撒上适量的扑面，从另一个方向把擀杖卷入其中，进行推卷操作，然后在展开，撒扑面。以此类推，直至将面团擀成薄片为止。再用刀切成条状即为面条。

最爱吃的就是西红柿鸡蛋臊子面条了。那时候的西红柿特别的酸甜，都是自家地里种的，鸡蛋也是自家鸡下的蛋，自然炒出来颜色特别的好，奶奶会在臊子里面加入淀粉使其更粘合，把盐巴放的足足的。每到放学回家的时候，那熟悉而有节奏的捣蒜声会传出来，就预示着马上要开饭了。

这个时候就看到爷爷在不停的烧火，火上那口大铁锅里的水已经沸腾，就等着面条下锅了，不一会儿一碗热气腾腾的手擀面便呈现在我的面前，在吃之前总会放些芝麻盐儿（林县话）进去，搅和均匀，配以蒜汁和一滴香油，口味鲜美的面条就可以品尝了。

吃面后，奶奶都会说喝点面汤，这叫原汤化原食。因为面汤是面条的娘，这样才能有助于消化。其实不然，只是我们习惯在饱餐后喝点汤。健康的饮食恰好想反。

然而今天各种各样的机器面进入了我们的生活，手擀面已经很少再吃了，甚至一个月还吃不上一次，西红柿炒鸡蛋也没有小时候的味道了。

**学擀面皮作文三**

对于农村的记忆，除了那大片大片的田野，便是每每回家时，姥姥亲自下厨，为我做的手擀面，此外，大抵在我很小的时候就忘却了。

每年的国庆、春节，我们总要坐上那辆白色的小面包车，穿过宽阔而平整的高速公路，经过低洼坎坷的乡间小道，路过炊烟袅袅的人家和笔挺的樟树林，到达遥远的姥姥家。姥姥或在夏天为我们切几个又大又圆的西瓜，或在冬天为我们端来一盆热乎乎的小米粥。那小米伴着来自农村烧锅的柴草香进入我们每个人的口中，唇齿留香。每每这时，我们都会满足的笑着，姥姥看着我们，也开心地笑了，露出满口的假牙，笑了。

然而，我最期待的，还是那香到骨子里的手擀面。

一天下来，为了缓解一路上的奔波劳累，姥姥总会用事先准备好的食材，给我们做上一大锅的手擀面。先用井水揉面，井水中有丰富的矿物质，吃起来口感也好，即使是在冬天，姥姥的手上千沟万壑，她也会舀起一大瓢井水，兑在面里，姥姥说，那是自然的恩赐。

孩子们总是爱吃鸡蛋，于是姥姥便从鸡圈拿出几个新下的鸡蛋，打在面粉里，揉啊揉啊，小时候，我还没有那桌子高，便踮起脚尖，或搬来小板凳，趴在桌沿，痴痴地看，姥姥的手会变魔法！不一会儿，面团就揉好了，姥姥又从柜里拿出又大又粗的擀面杖，我总以为姥姥要打我，吓得直哭，妈妈把我搂在怀里，叫我别怕，待会就会变成一张大大的饼，我于是又喜笑颜开了，姥姥卷起一边，向中间擀，又摊开，又擀……很快，擀了一张足有一张小圆桌那么大的薄饼。又把它层层叠叠起来，拿着刀横向切。不一会儿，面就做好了，下入刚刚炖好的鸡汤里，放入白菜、盐等调味品就可以了。

满桌的菜，孩子们争着抢着，一大盆面上来了，撒上葱花，就着腌制的腊菜，狠狠地吃上一大口，还有什么能够比这更幸福的呢？

只是如今，姥姥搬了家，原来的房子又拆了盖新房，姥姥的年纪大了，再受不住冬天井水刺骨的寒，再受不住徒步几里去菜园为我们摘最新鲜的蔬菜。姥姥的头发在我们回来之前全白了，可她，只是笑笑说：“今年不是流行染白发吗？我这老奶奶也得跟上时代的发展呀！”姥姥的手上是时光刻下的一道道痕，那口子里布满了泥土，姥姥说，那是大自然的恩赐。

姥姥，我何时能再吃到你做的手擀面呢？或许，这一次，换我来做。

硬齿面齿轮01-27

**学擀面皮作文四**

学校附近有一家很好吃的外卖，和记手擀面。快节奏的生活中，手擀面在家庭饭桌上已经很少见了，奶奶在家时偶尔能吃到。

奶奶八十岁出头，是一个硬朗、精致的老太太。小时候家里没人，我经常去爷爷奶奶家蹭饭。夏日中午，奶奶最常做的就是手擀面。

早早的拿出和面的盆，加入面粉、水、鸡蛋，将面粉揉成一团，然后静置20多分钟。奶奶说，这是在醒面，这样做出的面更筋道。醒好的面再次揉匀，再次静置，如此这般，奶奶才将面团放到案板上。在案板上撒上一层薄薄的面粉，奶奶拿出长长的擀面杖，一下一下的用力反复擀面团，直至将面团擀成圆圆的薄面皮。擀面杖与案板碰触，发出沉重的嘭嘭声，回荡在厨房。而奶奶像是不知道热似的，不曾停歇。我也曾试着拿起擀面杖去擀面条，又累又热，坚持没一会儿就放弃了。

薄面皮擀好后，奶奶用擀面杖卷着面皮，以大约四指的宽度叠放在一起。这时候，用刀把面皮切成细细的面条，然后抖散，手擀面就成型了。我最喜欢抖面条，每次都要和奶奶抢着来，感觉抖面条就像是表演神奇的魔术。

接着，奶奶将鸡蛋炒好盛出来，将番茄榨成汁，加水，等水沸腾之后，将手擀面放进去煮，最后放入炒好的鸡蛋，再撒一把青菜。红红的汤汁，筋道的面再配上白底的瓷碗，几根翠绿的青菜浮动其中，分外好看。榆树开花的时候，奶奶也会加入一把榆钱，最原始的材料，散发出最自然、幸福的味道，让人不禁食指大动。奶奶做的手擀面，我往往需要吃两碗才罢休。

奶奶有四个儿子，其中我三伯在外地。自从前几年爷爷去世后，奶奶就开始轮流在三个孩子家生活。奶奶的日子很清闲，每天吃完饭后外出溜圈、唠嗑，有时还会去地里边瞧一瞧。奶奶的身体很硬朗，有时在几个孩子家转一转，还硬要揽下一些活儿去做。奶奶的生活很精致，想吃的东西自己动手，不将就。有一次父母去姥姥家，我回家给奶奶做饭，奶奶自己竟然在动手和面、包饺子。

我想，也正是奶奶的不将就，我才偶尔能有口福，吃到梦寐已久的手擀面吧！

**学擀面皮作文五**

每次在外面吃饭，别人再怎么夸赞的面，我都吃不出什么味道，什么面条比得上妈妈的手擀面呢？

看妈妈和面、揉面、压面，散碎的面粉变成柔实细密的面团，再变魔术般地被压成面皮。妈妈擀出来的面皮均匀薄透，似乎一不小心就会扯破，可又筋道绵软。

记得小时候，妈妈在桌旁擀面条，爸爸在灶下烧火，我和妹妹在旁边玩，看妈妈变魔术。有时候也想学擀面，妈妈便给我们一人一根筷子，揪一小团面给我们，任我们在旁像模像样地擀面，总是擀不多会便失去了兴趣，于是小面团又汇进了大面团。

面皮擀好后妈妈总是给边上眼巴巴的两姐妹一人一小片面皮，交给爸爸放在火叉上，伸到灶膛里，烤熟了给我们解馋。这种既无盐又无油的烤面皮，现在想来应该没什么味道，可那时对我俩来说，却是每次擀面条时的企盼。有时想回味一下这个味道，可是如今的厨房里没有老式的灶，最关键的是没有了那个给我们烤面皮的人。

切得细细长长的面条投进沸腾的水中，面条在水中翻滚，不一会儿便与水溶成一体，此时撒进青菜或韭菜，加入油盐调味。

还有妈妈熬的面酱，切碎的花生米炒熟，加水加酱油，再打进两个鸡蛋，整个屋子就都飘散着鸡蛋酱的香味。

盛一满碗，舀两勺酱，白嫩的面条，碧绿的青菜或韭菜，埋头吃得额头微微冒出细汗，那种享受吃什么也比不上。往往一碗吃完还意犹未尽，每次都把肚皮撑得圆鼓鼓的。

今天，看着妈妈弯腰低头在灶台边擀面条，我一阵心疼，妈妈的身体已不如以前，肩颈不是很好，可知道我们都爱吃，我们家很少煮挂面。我装出对擀面条很感兴趣的样子：“老妈，让我来擀擀吧。”

都说妈妈的温暖大都跟吃食有关，而手擀面条就是我家最温暖的吃食，想想好像也没什么特殊的做法，没用什么特别的调料，但就是好吃。即使是物质生活日渐丰裕的现在，我最爱吃的还是妈妈的手擀面。我想，手擀的面条里揉进去还有爱，因此比机器制造的面条更多了温馨的味道。

**学擀面皮作文六**

今天放假，老爸、老妈一早就出了门。

中午吃什么？做碗手擀面吧，平常奶奶也会做，我在边上看过多次，也差不多会了。

不过，从拿面开始我就犯难了，面要拿多少呢？拿一勺吧，太少，再拿一勺吧。从面袋子里舀了两勺面放进盆里，我开始了和面的工序。记得奶奶说过，用温水和面会比用冷水和要好，于是，我在冷水里加入了一些热水，之后又加了一点油，便往面盆里倒。一不小心，把水加多了，加上油之后，就更加稀了。我只好又加了一勺面 ，这回可倒好，反过来了，面多水少，面都和不上了。然后，我又放了一点水，这时才刚刚好。

和完面后，我看着觉得很别扭，因为上面干巴巴的，开始我以为是和的时间不够，可和了半天还是这样。这时，我突然想起和完面是要醒面的。于是我找来一个干净的塑料袋，盖在上面，让它慢慢地醒着。

一小时后，我把塑料袋拿了下来，发现已经没有干巴巴的现象了，又和了两下，开始了最后的两道工序。首先把面切一半，揉圆。用擀面杖一点点将面擀平，擀得很薄，再把它按照折扇子似的折三折，从一头开始切面丝，“这是咋回事，怎么粘在一起了？”噢，原来没放面粉。我捏了一把干面粉往面上一撒，撒完面粉后，又切了下去。但是，手摁在面上只要下手重了，就粘在一起。要是轻了，又切不下来，折腾了半天才切好。

开始煮面条了，把水先煮开了，接下来下面条。可面条有的都粘在一起了，这要怎么拿起来呀？这时我仔细地回想着奶奶下面条时的步骤：先找到面条的头，多拿几条，一起拽起来，抖抖。我按照奶奶的方法把面全部抖开了。此时，水快煮干了，我只能再添水重新烧。等水再次烧开时，我把面条放了下去，又加了一点油，因为奶奶说这样面条会更好吃。水开了，我拿筷子把粘在一起的面条打散开，再煮一会儿，面条终于熟了。

这碗手擀面虽然不好看，但我不管三七二十一，大口吃了起来。那味道，真是香极了。

**学擀面皮作文七**

我姐姐不会煮菜，所以她就想要试试。

今天，她跑到我家来，我正坐在电脑旁边看《恶作剧之吻》呢！姐姐看我在看电视，不高兴了：“我们不是都看过三四遍了嘛，你还看干嘛啊？”“嘻嘻……这个好看嘛~我是百看不厌喔~！”我笑着说。本以为这样就可以“逃过一劫”的，不想，姐姐还是习惯性地把我赶了下来。以前姐姐来玩电脑，不是听歌就是看电视，我也是认为姐姐是来玩的，就坐在旁边看着。结果姐姐是要找做菜的方法。

这让我想到不久前，姐姐也是要做菜，做了一道茄子，结果把大舅妈吃吐了。我好害怕姐姐这次让我给她试吃，毕竟大舅妈今天不在家嘛。

姐姐找了半天，没有好做的，她就要做手擀面。姐姐觉得一定非常好做。

她找了个盆子，把面放在里面，然后揉来揉去的。没有鸡蛋，就从我家拿了一个。材料几乎都是从我家拿的，而且我和她家都没有肉，姐姐就从我家拿了虾子做。我很吃惊，怕姐姐打我，我就说：“额……应该差不多吧，把虾子切成丝以后，虾肉丝和肉丝也就只差一个子嘛，应该不会差太多吧……”其实我心里觉得虽然差一个字，但是意义完全不同嘛，怎么可能好吃啊！

姐姐用了一个炒面的锅来烧，最可怕的是，姐姐用的是饭勺来烧，饭勺是塑料的，最后把饭勺弄化了。

面就像长寿面，还黏在一起；甜面酱简直和蒜蓉酱的味道一样；盐还放多了。

等做好了，我们一试吃，赶紧吐了出来：“什么嘛，根本就没有熟啊！”

唉~又是一次失败的经历啊！希望姐姐下次不要再做了，把我们吃吐了我们吃亏啊！

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！